Model# GSS2520JAN
TG 1301 3004

Le barbecue au gaz naturel à cinq brûleurs 60,000 BTU

AVERTISSEMENT
Une installation, un ajustement, une altération, une utilisation ou un entretien inadéquat peut causer des blessures ou des dommages matériels.
Lisez attentivement les instructions sur le fonctionnement et l'entretien avant de procéder à l'installation ou à l'entretien de cet équipement.

DANGER
Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

DANGER
N'utilisez PAS le barbecue au gaz pour la cuisson à l'intérieur ou comme mode de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer une asphyxie. N'utilisez PAS le barbecue sur des bateaux ou dans des véhicules de camping.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR FUTURE CONSULTATION.
SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER AU BESOIN.
SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE,
COMPOSEZ LE :1-877-630-5396
DU LUNDI AU VENDREDI, DE 10 h -19 h (HNE).

AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ:
À utiliser à l'extérieur seulement (et non dans un endroit clos)

Centre Du Service: 1-877-630-5396

Fonctionnement du barbecue - Étapes 1-2-3

Avant la cuisson

Étape 1 Gardez votre barbecue à une distance sécuritaire de votre domicile.
Étape 2 Procédez toujours à une vérification des fuites sur tous les tuyaux et raccords.
Étape 3 Gardez le barbecue hors de la portée des enfants.

Pendant la cuisson

(Pour éviter le déclenchement des vannes de sécurité, veuillez suivre minutieusement les instructions suivantes!)

Étape 1 Ouvrez d'abord le couvercle, puis le réservoir de gaz lentement.
Étape 2 Tournez seulement un bouton à la fois lors de l'allumage du barbecue.
Étape 3 Utilisez des gants protecteurs lorsque le barbecue devient chaud.
Étape 4 Ne laissez jamais un barbecue allumé sans surveillance.

Après la cuisson

Étape 1 Faites toujours chauffer le barbecue de 10 à 15 minutes pour calciner les résidus de nourriture.
Étape 2 Attendez jusqu'à ce que le barbecue soit complètement refroidi avant de fermer le couvercle.
Étape 3 Nettoyez les résidus de graisse pour éviter un incendie de graisse et couvrez votre barbecue pour prévenirla rouille.

AVERTISSEMENT:

1. N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou tout autre liquide à vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

DANGER:

Si vous détectez une odeur de gaz, vous devez :
1. Fermer l'alimentation en gaz de votre appareil;
2. Éteindre toute flamme nue;
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à distance de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

Assurez-vous de toujours lire et comprendre les **AVERTISSEMENTS** et les **INSTRUCTIONS** contenus dans ce guide avant de tenter d'utiliser ce au gaz naturel; vous éviterez ainsi des blessures ou des dommages matériels possibles.
Veuillez toujours conserver ce guide pour vous y référer ultérieurement.

Table des matières

Pour votre sécurité..... 4

Contenu du paquet..... 6

Contenu du materiel..... 7

Instructions pour l'assemblage..... 7

Mode d'emploi de votre barbecue..... 12

Connection du gaz naturel..... 13

Vérification des fuites..... 13

Allumage du barbecue..... 13

Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit..... 16

Entretien..... 16

Guide de dépannage..... 18

Programme de garantie..... 20

Pour votre sécurité

Cher client,
Félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue! Vous avez fait le bon choix. Le présent guide contient des instructions pour l'assemblage, des suggestions pour la cuisson et des conseils pratiques ainsi que des directives relatives au fonctionnement sécuritaire, à l'entretien et à l'utilisation appropriés de votre barbecue. Notre personnel chevronné s'efforce de vous offrir un produit facile à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes concernant ce produit, veuillez téléphoner à notre service à la clientèle au 1-877-630-5396, entre 10 h et 19 h (HNE), du lundi au vendredi.

REMARQUE : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de tels codes, utilisez le Code national de gaz naturel, ANSI Z223.1/NFPA54. Référez-vous au Code d'installation du gaz naturel et du gaz propane CSA B149.1, ou au Code d'entreposage et de manutention du gaz propane B149.2.

AVIS IMPORTANT : LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION

La sécurité d'abord!
Assurez-vous de lire et de comprendre tous les avertissements et toutes les précautions avant d'allumer votre barbecue.

AVERTISSEMENT:

1. Ce barbecue est conçu pour un usage extérieur seulement. Il ne devrait jamais être utilisé dans un immeuble, un garage ni dans tout autre espace clos.
2. L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent affecter les facultés d'une personne, l'empêchant d'assembler cet appareil correctement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.
3. Ouvrez toujours le couvercle du barbecue lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur emprisonnées qui s'en échappent pourraient causer des brûlures graves.
4. Placez toujours le barbecue sur une surface dure et à niveau, le plus loin possible des matières combustibles et des structures. Une surface recouverte d'asphalte ou de revêtement bitumineux pourrait ne pas convenir.
5. Ne laissez pas un barbecue allumé sans surveillance.
6. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.
7. Ce barbecue ne peut être placé sur une table. Ne le placez pas ce sur aucun type de table.
8. N'utilisez pas ce barbecue dans des conditions de grands vents.
9. Ce barbecue ne doit être utilisé qu'avec du gaz naturel..
10. Ne tentez pas de raccorder ce barbecue au système autonome d'alimentation en gaz propane d'une caravane, d'une autocaravane ou d'une résidence.
11. N'utilisez pas de gaz d'allumage pour charbon de bois ou d'essence à briquet.
12. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour l'allumage.
13. Cet appareil au gaz conçu pour l'extérieur n'est pas destiné à être installé sur un véhicule récréatif ou unbateau.
14. Ne tentez pas de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé.
15. N'utilisez pas le barbecue s'il n'est pas **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les pièces sont fixées solidement et resserrées en place.
16. Maintenez tout objet ou surface combustible à une distance d'au moins 127 cm (50 pouces) du barbecue, et ce, en tout temps. N'utilisez PAS ce barbecue ou tout autre appareil au gaz dans un endroit clos ou près de constructions combustibles non protégées.
17. N'utilisez pas le barbecue dans une atmosphère explosive. Assurez-vous que l'espace autour du barbecue est propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
18. N'essayez pas d'utiliser ni d'assembler le barbecue s'il manque des pièces ou si elles sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

MISE EN GARDE - Prévention des brûlures

1. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas aux éléments en métal du barbecue jusqu'à ce qu'ils ne soient complètement refroidis (au moins 45 minutes) ou à moins d'utiliser des articles de protection (poignées, gants protecteurs, mitaines pour le barbecue, etc.)
2. Ne modifiez pas le barbecue d'aucune façon.
3. Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation. Si vous constatez de l'usure ou de l'abrasion, ou s'il est coupé ou qu'il fuit, il est important de remplacer le tuyau avant de faire fonctionner l'appareil. L'ensemble de tuyau de remplacement doit être conforme aux spécifications du fabricant.
4. Éloignez les tuyaux à gaz le plus loin possible des surfaces chaudes ou des débordements de graisse chaude.

Emplacements sécuritaires pour utiliser ce barbecue conçu pour l'extérieur

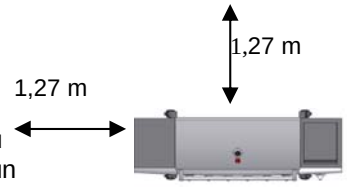
DANGER:

N'utilisez jamais ce barbecue conçu pour l'extérieur à l'intérieur de tout bâtiment, garage, remise ou passage recouvert, ou à l'intérieur de tout bateau, caravane ou véhicule récréatif. Vous préviendrez ainsi les risques d'incendie et la possibilité d'empoisonnement au monoxyde de carbone ou d'asphyxie.

AVERTISSEMENT:
N'utilisez pas cet appareil sous des matériaux combustibles ou dans un endroit couvert (p. ex., auvents, vérandas, parasols, ou belvédères).

Avant de l'allumer, assurez-vous toujours que ce barbecue n'est pas placé sous le débord d'une maison, d'un garage ou d'autre structure. Un débord fera dévier les montées de flammes intermittentes et la chaleur par rayonnement dans la structure même, ce qui pourrait causer un incendie.

Assurez-vous toujours de placer ce barbecue à plus de 1,27 m (50 pouces) de tout immeuble ou matériel combustible avant de l'allumer et de ne pas ranger d'essence ou d'autres substances volatiles à proximité du barbecue. (Voir le schéma ci-contre). La température d'un incendie de graisse ou de la chaleur par rayonnement pourrait être suffisante pour allumer un combustible ou des substances volatiles à proximité. Placez toujours ce barbecue à un endroit où il y a suffisamment d'air de combustion et de ventilation mais jamais dans la trajectoire directe d'un vent fort.



Ne laissez jamais le barbecue allumé sans surveillance afin de prévenir l'éruption d'incendies de graisse non maîtrisés.
N'essayez jamais de déplacer ce barbecue lorsqu'il est allumé ou encore chaud pour prévenir les blessures possibles.
Ne rangez jamais d'essence ou d'autres substances volatiles inflammables à proximité d'appareils générant de la chaleur pour ne pas provoquer un incendie.

Assurez-vous toujours que l'installation de ce barbecue est conforme aux exigences de tous les codes locaux ou qu'en l'absence de tels codes applicables, elle est conforme au Code national de gaz naturel ANSI Z223,NFPA 54 ou CAN/CGA-B149.2.

AVERTISSEMENT : Instruction d' équipement électrique

1. Pour pour éviter une décharge électrique, n'immergez pas le fil ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
2. Débranchez la prise quand l'appareil n 'est pas en marche ou avant le nettoyage. Laissez se refroidir avant d'enlever ou remettre une pièces.
3. Ne jamais metre en marche un appareil à gaz à cuire extérieur avec un fil ou une prise endommagée, après un défauts de fonctionnement ou qui a été endommagé. Contactez le fabricant pour toute réparation.
4. Ne laissez pas le fil balancer au bord de la table ou toucher les surfaces brulantes.
5. N'utilisez pas un appareil à gaz à cuire extérieur pour des buts autres que prévu.
6. Branchez l'appareil directement dans la sortie de prise.
7. Utilisez seulement un circuit protégé par Interrupteur de Sol de Défaut (ISD) pour cet appareil à gaz à cuire extérieur.
8. Ne débranchez jamais la prise de fondation ni employez avec un adapteur de 2 fourches.
9. Utilisez seulement un fils d'extention avec des prises a 3 fourches, évaluée pour la puissance de l'équipement, et approuvée pour l'usage extérieur avec l' inscription W-A.

DANGER – Utilisation sécuritaire du gaz
Le gaz naturel est inflammable et dangereux si manipulé incorrectement. Rendez-vous compte de ses caractéristiques avant d'employer n'importe quel produit de gaz naturel.

- Caractéristiques de gaz naturel: Inflammable, explosif sous pression, plus léger que l'air et bancs à dossier dans les piscines dans des milieux élevés.
- Dans son état normal, le gaz naturel n'a aucune odeur. Pour votre sûreté, un odorant a été ajouté.
- Ce gril est embarqué de l'usine pour l'usage de gaz naturel seulement

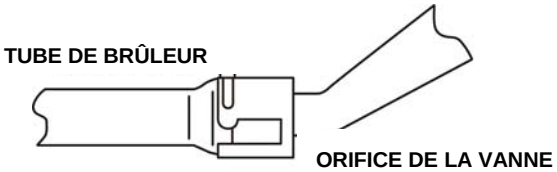
MISE EN GARDE:

- Il est essentiel de toujours garder propres le compartiment de la vanne du barbecue, ses brûleurs et les conduits d'aération.
- Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.

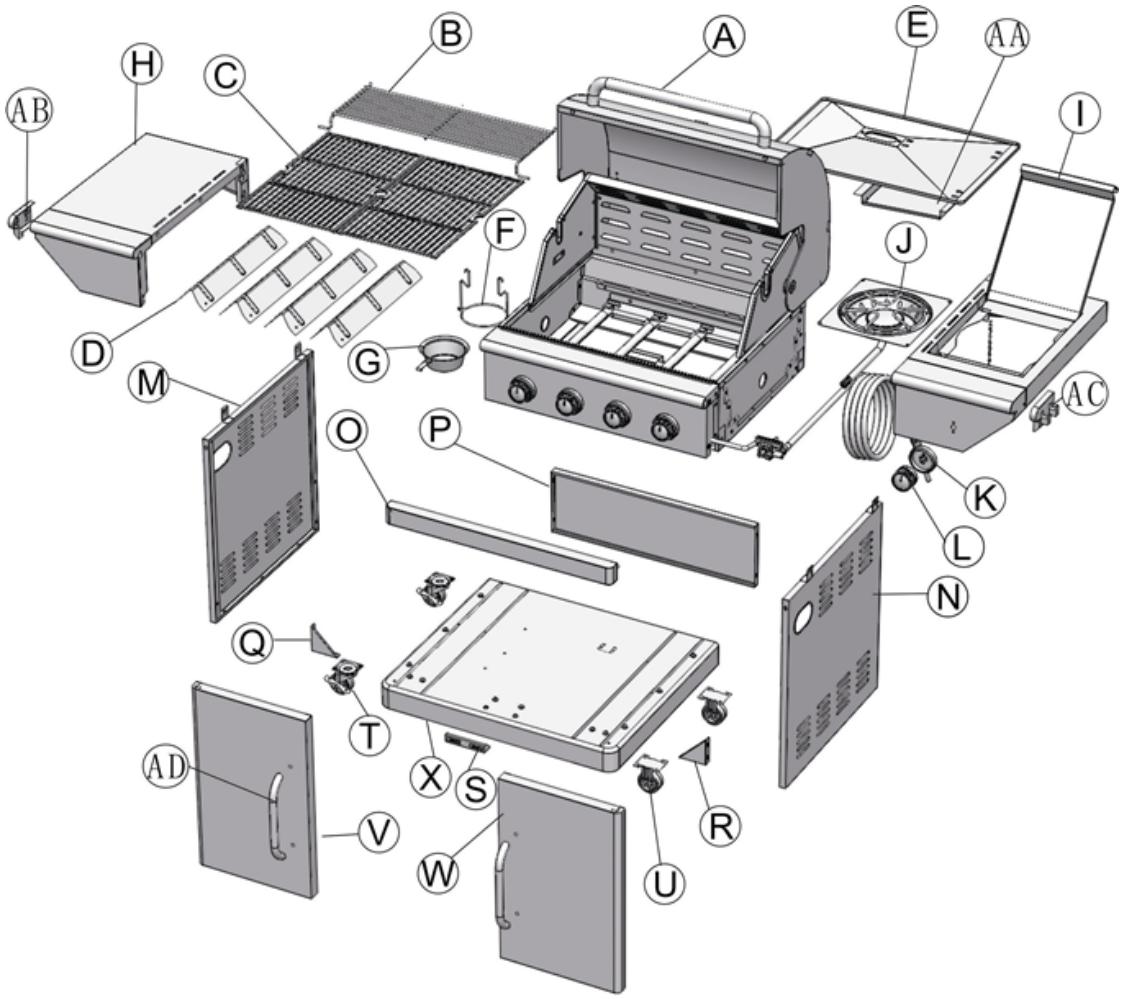
Étape 1. Inspectez tous les tuyaux et raccords et assurez-vous qu'ils sont solidement fixés.
Étape 2. Vérifiez et nettoyez les tubes de brûleurs pour enlever les insectes et les nids d'insectes en retirant le brûleur et en insérant une brosse nettoyante à bouteille dans chaque tube, pour vous assurer que le passage est dégagé.
*** Un tube obstrué peut causer un feu sous le barbecue. ***
Étape 3. Assurez-vous que l'orifice de la vanne pointe en angle droit et qu'il est complètement inséré dans le tube du brûleur.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Un tuyau de gaz naturel est exigé pour l'opération.
2. Ce barbecue n'est PAS conçu pour un usage commercial.

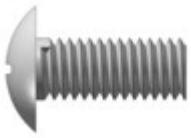


Contenu du paquet



Pièce	Description	Quantité	Pièce	Description	Quantité	Pièce	Description	Quantité
A	carter principal	1 pce	K	bouton latéral	1 pce	U	roulettes fixes	2 pce
B	Grille de cuisson	1 pce	L	bouton	1 pce	V	porte gauche	1pce
C	Plaque de rayonnement	2 pces	M	panneau gauche du chariot	1 pce	W	porte droite	1 pce
D	grille de cuisson	4 pces	N	panneau droit du chariot	1 pce	X	fond du chariot	1 pce
E	plat à graisse	1 pce	O	la traverse-avant	1 pce	AA	l'isolateur de chaleur	1 pce
F	le support du contenant à graisse	1 pce	P	arrière du chariot	1 pce	AB	cadre gauche	1 pce
G	Contenant à graisse	1 pce	Q	structure gauche	1 pce	AC	cadre droit	1 pce
H	la tablette latérale gauche	1 pce	R	structure droit	1 pce	AD	poignée de porte	2 pces
I	tablette droite	1 pce	S	trous sur l'aimant	1 pce			
J	le brûleurlatéral	1 pce	T	roulettes tournantes	2 pces			

Contenu du materiel

AAA: 52 pces	BBB: 50 pces	CCC: 50 pces
 M6 Boulon	Rondelle à ressort	M6 Rondelle plate
DDD: 6 pces	**EEE：4 pces**	**FFF: 6 pces**
M4 Boulon	M4 Rondelle à ressort	M4 Rondelle plate
GGG: 4 pces	**HHH: 1 pce**	
Écrou M4	Tournevis	

Le matériel énuméré ci-dessus n'est pas mesuré à la taille exacte.
(Le tournevis est exigé à assemblage et est inclus pour votre convenance)

Instructions d`assemblage

Enlevez tout le contenu du carton d'empaquetage. Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes avant d'essayer l'assemblage. Une fois que le gril est entièrement assemblé, retournez et contrôlez pour vous assurer que tous les boulons sont bloqués. Au besoin, Serrez encore en utilisant le tournevis fourni.

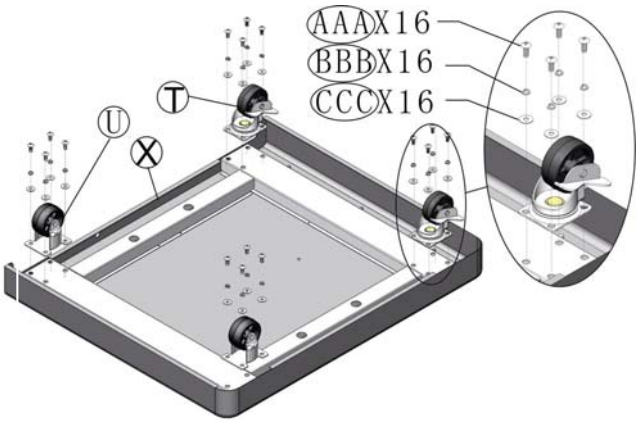
délai d'assemblage approximatif: 30 min

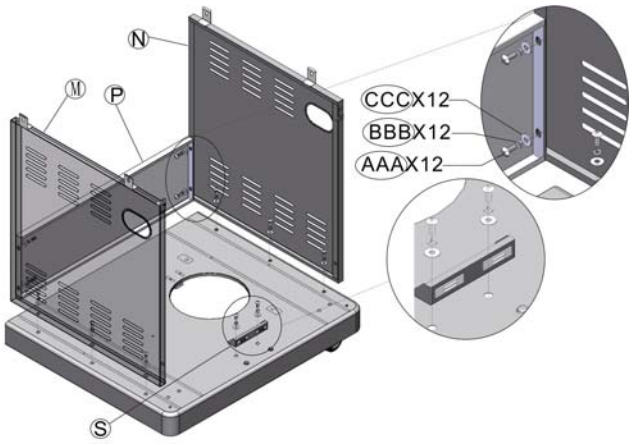
Etape 1

a) Alignez les trous sur les roulettes tournantes (T) avec les trous sur le côté gauche du fond du chariot (X), et puis insérez le boulon M6 x 15 (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou perforé et serrez à la main.

b) Répétez la même procédure pour les deux roulettes fixes (U) avec les trous sur le côté droit du chariot (X) une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC).

c) Serrez les boulons avec le tournevis fourni.





Etape 2

a) Alignez les trous sur le côté gauche du fond du chariot (X) avec les trous sur le sur le panneau gauche du chariot (M). Insérez un boulon M6 x 15 (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou perforé.

b) Répétez la même procédure pour le panneau droite du chariot (N)

c) Alignez les trous sur le sur le panneau gauche du chariot (M) avec les trous sur le panneau arrière du chariot (P). Insérez un boulon M6 (AAA),une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou perforé.

d) Répétez la même procédure pour le panneau droite du chariot (N) avec les trous sur le panneau arrière du chariot (P)

e)Alignez les trous sur le fond du chariot et les trous sur l'aimant (S), insérer un boulon M6(AAA), une ondelle à ressortr (BBB) et une rondelle plate (CCC) plat dans chaque trou perforé.

Etape 3

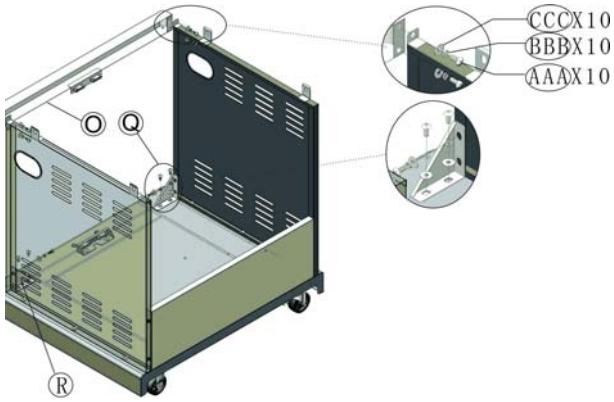
a) Alignez les trous sur le panneau gauche du chariot (M) avec les trous sur la traverse avant (O). Insérez un boulon M6 (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou perforé.

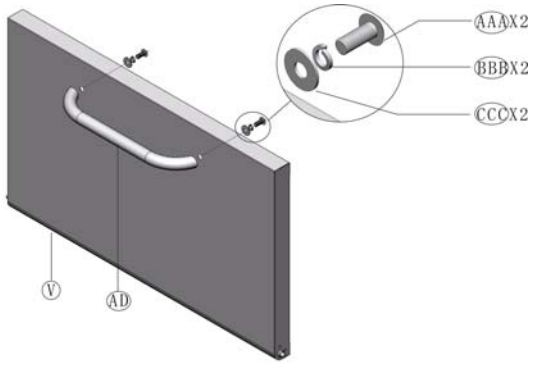
b) Répétez la même procédure pour le panneau droit du chariot (N) et la traverse-avant (O)

c) Alignez les trous sur le fond du chariot (X) avec les trous sur le support de la structure gauche (Q). Insérez un boulon M6 (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou perforé.

d) Répétez la même procédure pour le support de la structure droit(R)

e) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.



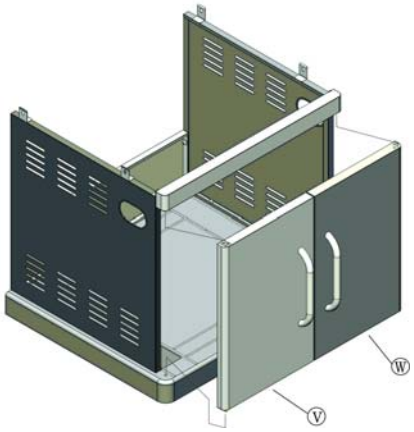


Etape 4

a) Alignez les trous sur la poignée de la porte (AD) avec les trous sur la porte gauche (V). Insérez un boulon M6 (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou perforé

b) Répétez la même procédure pour l'autre poignée avec la porte droite.

c) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

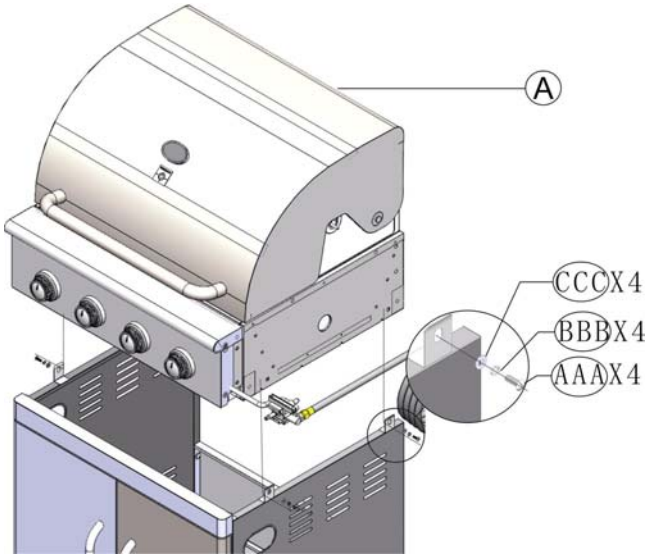


Etape 5

a) Insérez la fixation de porte droite (W) dans le trou sur le fond du chariot (X)

b) Abaissez l'attache supérieure de la porte droite et insérez-la dans le trou sur la traverse avant du chariot (O)

c) Répétez la même procédure pour la porte gauche (V).



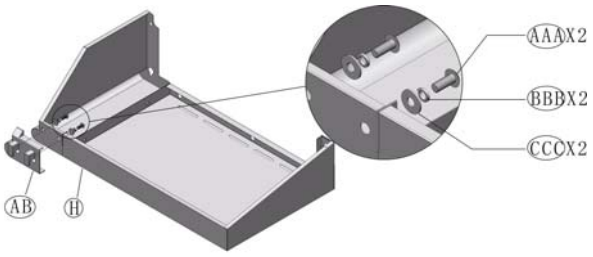
Etape 6

a) Alignez les trous sur le côté droit du carter principal (A) avec les trous sur le panneau droit du chariot (N). Insérez un boulon M6 (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou perforé

b) Répétez la même procédure avec le côté gauche du carter principal (A) et le panneau gauche du chariot (M).

c) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

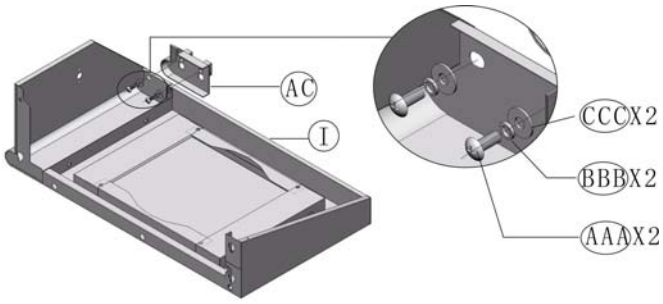
Déballez l`assemblage du tuyau situé en dessous du carter principal avant d`installer le carter principal, et retirez le panneau latéral du chariot pour aller de l'avant avec cette étape.



Etape 7

a) Alignez les trous sur la tablette gauche (H) avec le cadre gauche (AB). Insérez un boulon M6 (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou perforé.

b) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.



Etape 8

a) Alignez les trous sur la tablette droite (I) avec le cadre droit (AC). Insérez un boulon M6 (AAA), une rondelle à ressort (BBB) et une rondelle plate (CCC) dans chaque trou perforé.

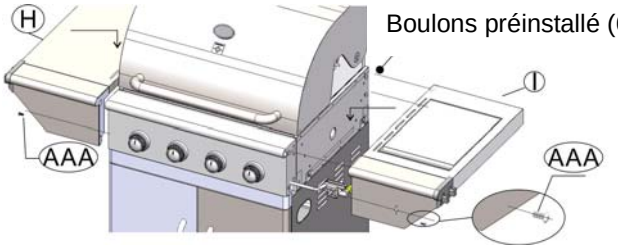
b) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

Etape 9

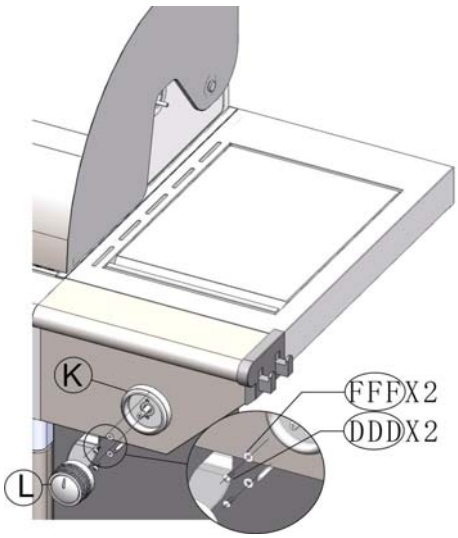
a) Desserrez les trois boulons (préinstallés) situé sur le côté gauche du carter principal (A) et laissez 1/4 de longueur de boulon dépasser, alignez les trous sur la tablette latérale gauche (H) avec les boulons qui dépassent. Poussez la tablette latérale de gauche (H) vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit fixée en position et serrez les boulons à la main.

b) Répétez la même procédure pour la tablette droite (I) et le carter principal (A).

c) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.



Boulons préinstallé (6)



Etape 10

a) Alignez les trous sur le siège de bouton latéral (K) avec le trou sur le front du côté droit du plateau et côté brûleur vanne. Insérez un M4 boulon (DDD) et un M4 plat (FFF) dans les trous préalablement percés. serrer toutes les vis avec le tournevis fourni

b) Enfoncez le bouton sur le tige de la soupape.

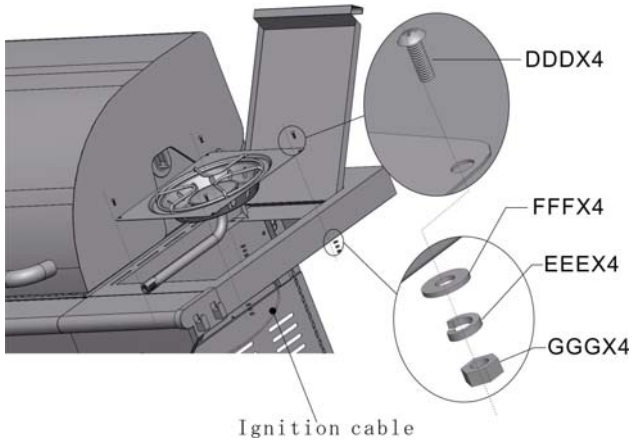
Etape 11

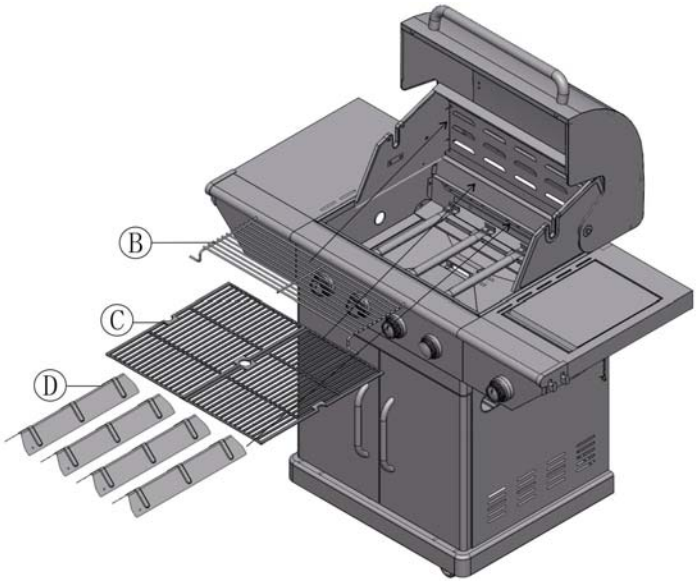
a) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral droit et placez le brûleur latéral (J) sur le plateau de droite. Assurez-vous que la ligne de côté allumage se connecte bien avec la valve.Ouvrez le couvercle du brûleur latéral droit et placez le brûleur latéral (J) sur le plateau de droite. Assurez-vous que la ligne de côté allumage se connecte bien avec la valve.

b) Alignez les trous sur le brûleur latéral (J) avec les trous sur le plateau de droit. Insérez un M4 x 10 boulon (DDD) dans chacun des trous pré-percés du brûleur latéral (J).Insérez une rondelle plate M4 (FFF), Rondelle à ressort M4 (EEE) et ECROU M4 (GGG) chaque boulon (DDD). Visser tous les écrous à la main.

c) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni

d) Connectez le câble d`allumage du brûleur latéral en l`insérant sur l`électrode.





Etape 12

a) Placez les plaques de rayonnement (D) dans le carter principal (A) au-dessus des brûleurs.

b) Mettez les grilles de cuisson (C) au-dessus des plaques de rayonnement.

c) Mettez le réchaud (B) sur les murs latéraux du carter du barbecue comme démontré.

Etape 13

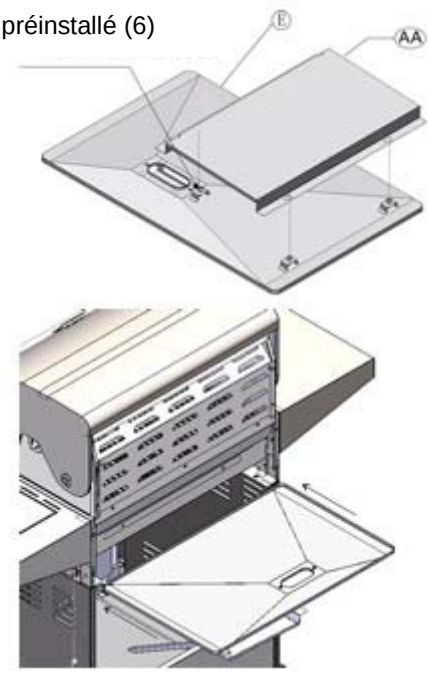
a) Détachez les trois boulons préinstallés sur le plat à graisse (E) et permettez à ¼ de longueur des boulons de se prolonger du plat à graisse.

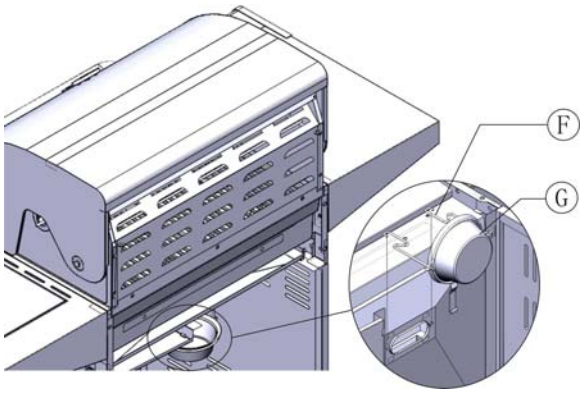
b) Insérez les trous sur l'isolateur de chaleur (AA) dans les boulons pré-attachés et poussez l'isolateur de chaleur jusqu'à ce qu'il soit en place.

c) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

d) Insérez ces parties assemblées sous le carter principal (A).

Boulons préinstallé (6)





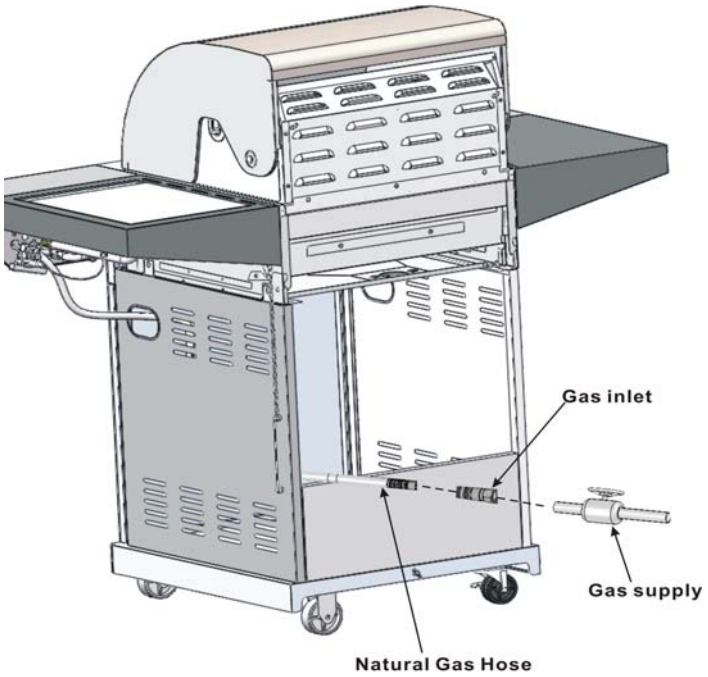
Étape 14

a) Accrochez le support du contenant à graisse (F) sur le plat à graisse.

b) Mettez le contenant à graisse (G) sur le support du contenant à graisse.

Etape 15

Garder le tuyau de gaz naturel, l'alimentation en gaz et l'admission de gaz connectés.
soigneusement comme démontré sur le diagramme, puis reliez-les au tube du brûleur.



Aperçu du barbecue entièrement assemblé

Côté gauche

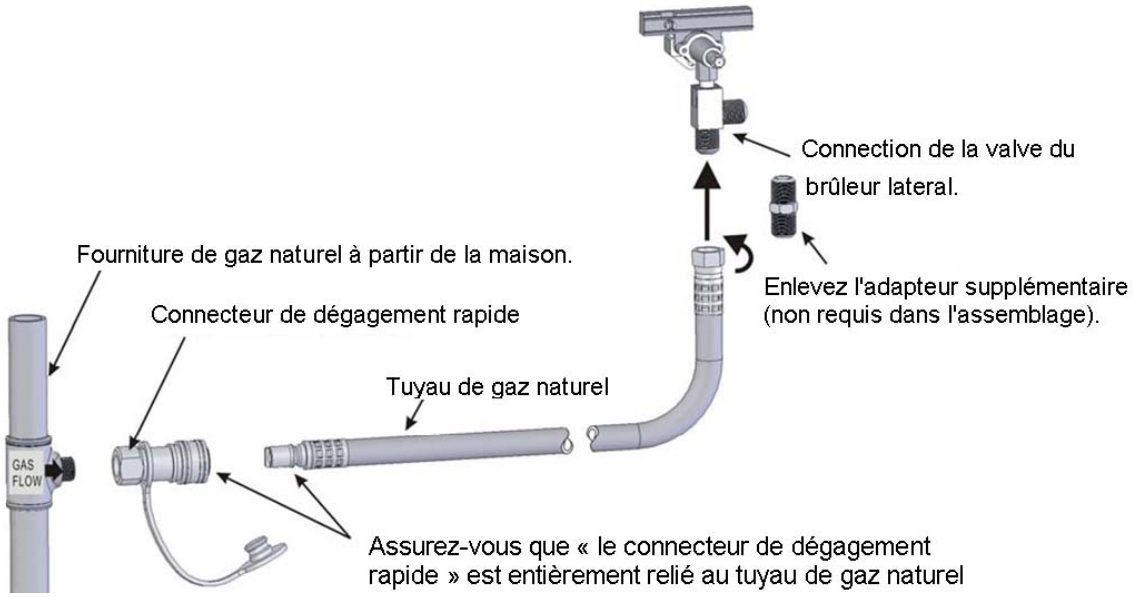
Côté droit

Mode d’emploi du barbecue

Mise en garde:
Utilisez uniquement le régulateur fourni. Si vous avez besoin d’une pièce de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle. L’utilisation de pièces non autorisées peut créer des conditions et un environnement dangereux.

Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz naturel à une pression de 7 pouces de colonne d’eau. Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel, car la pression d’alimentation du gaz naturel varie d’une région à l’autre. Pour installer le tuyau d’alimentation du barbecue, consultez le Code du bâtiment de votre région ou communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel ou un installateur qualifié.
Il est recommandé d’installer une valve sur le tuyau d’alimentation en gaz naturel.
* À l’extérieur, la valve doit être installée entre le mur et le raccord rapide, ou avant que le tuyau entre dans le sol.
* À l’intérieur, la valve doit être installée sur le tuyau d’embranchement, à un endroit où elle sera facilement accessible.
Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de mastic ou de ruban d’étanchéité qui résiste au gaz naturel. Assurez-vous qu’au moins trois ou quatre des filets sont couverts.
Ne stockez jamais ou employez l'essence ou toute autre substance volatile à proximité de ce gril.

Connection du gaz naturel


Connection de la valve du
brûleur lateral.
Fourniture de gaz naturel à partir de la maison.
Enlevez l'adapteur supplémentaire
(non requis dans l'assemblage).
Connecteur de dégagement rapide
Tuyau de gaz naturel
GAS
FLOW
Assurez-vous que « le connecteur de dégagement
rapide » est entièrement relié au tuyau de gaz naturel

Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de mastic ou de ruban d'étanchéité qui résiste au gaz naturel. Raccordez une extrémité du tuyau flexible au brûleur latéral.Raccordez l'autre extrémité du tuyau à la valve manuelle de la conduite de gaz en utilisant un raccord.

Si le système d'alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de surpression, le barbecue doit être débranché si la pression dépasse 1, 2 lb/po2 (3,5 kPa).

Si le système d'alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de basse pression, le barbecue doit être débranché si la pression est inférieureà 1,2 lb/po2 (3,5 kPa).

Mise en garde : les valves des brûleurs sont réglées à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel.Vous devez communiquer avec votre détaillant si vous voulez alimenter le barbecue avec un autre type de gaz.

DANGER:

Pour prévenir le risque d'incendie ou d'explosion lorsque vous tentez de déceler les fuites :

1. Vérifiez toujours les fuites de la façon indiquée à la page 16 avant d'allumer le barbecue ou chaque fois qu'une bouteille est raccordée et prête à utiliser.
2. Ne fumez pas et n'acceptez pas la présence d'autres sources d'inflammation sur les lieux lorsque vous vérifiez les fuites.
3. Effectuez la vérification des fuites à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que toutes les fuites n'ont pas été colmatées. Si vous ne pouvez colmater une fuite, débranchez immédiatement l'alimentation et appelez un service de réparation d'appareils au gaz ou votre fournisseur local de gaz.

Vérification des fuites

1. Préparez de 60 à 90 ml (de 2 à 3 oz) de solution pour la vérification des fuites en mélangeant une part de savon à vaisselle liquide et trois parts d'eau.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF ».
3. Vaporisez la solution sur le raccord entre la vanne de la bouteille et le régulateur. (Voir le schéma ci-contre).
4. Examinez la solution sur le raccord et recherchez la présence de bulles. S'il n'y a pas de bulles, le raccord est sécuritaire. .
5. Si des bulles se forment, c'est qu'il y a une fuite. Passez à l'étape 6.
6. Déconnectez le régulateur de la bouteille, puis rebranchez-le. Assurez-vous que le raccord est sécuritaire.
7. Vérifiez de nouveau à l'aide de la solution savonneuse.
8. Si vous continuez à voir des bulles, remplacez le tuyau connecteur de dégagement rapide ou/et de gaz naturel.

Allumage du barbecue

DANGER:

L’omission d’ouvrir le couvercle pendant l’allumage des brûleurs du barbecue ou le fait de ne pas attendre cinq minutes pour permettre aux gaz de se dissiper si le barbecue ne s'allume pas peut entraîner une explosion pouvant causer des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT:

Pour éviter des blessures, ne gardez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous vous apprêtez à allumer les brûleurs principaux.

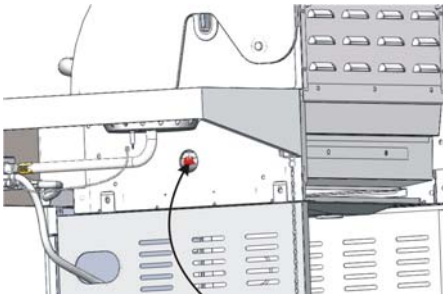
Brûleur principal

Poussez

1. Ouvrez le couvercle avant d’allumer le brûleur.

   AVERTISSEMENT: Une tentative d’allumer un brûleur avec le couvercle fermé peut causer une explosion. Assurez-vous que rien ne fait obstacle à la circulation de l’air vers l’unité de gaz. Des araignées ou autres insectes peuvent faire leur nid dans le tube du brûleur et en bloquer l’orifice. Un tube de brûleur obstrué peut causer un feu sous l’appareil.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position d’arrêt (OFF).
3. Ouvrez le valve du gaz naturel.
4. N’allumez que les brûleurs dont vous avez besoin, en procédant comme suit :
   Pour allumer les brûleurs,enfoncez un des boutons de contrôle à la fois et tournez le vers la positon <<max>> jusqu’ à ce que cous entendiez un dèclic. (Voir le schéma ci-contre).le dèclic indique que l’ignition est active.Si le brûleurs ne s’allûme pas, répétez 2 ou 3 fois. Si le brûleurs ne s’allûme pas dans 5 secondes,remettez le bouton a la position <<fermée>> fermée et attendez 5 minutes avant de d’essayer à nouveau..Pour allumer le restant des brûleurs, répétez le meme procedure pour le brûleur adjacent et continuez danz l’ordre.
5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Al Allumage des brûleurs principaux à l’aide du bâton allumeur



1. Insérez une allumette sur le porte-allumette attaché dans le tiroir et allumez-la.
2. Une fois l’allumette allumée, insérez la flamme à travers le trou du corps du barbecue afin d’atteindre les orifices du brûleur. (Voir le schéma ci-contre).
2. Appuyez sur le bouton de la vanne et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d’une montre jusqu’à la position élevée (HIGH). Le brûleur devrait immédiatement s’allumer. Pour allumer d’autres brûleurs, au besoin, répétez les mêmes étapes en commençant par le brûleur adjacent et en les allumant dans l’ordre.
3. Réglez les brûleurs à la température de cuisson désirée.

Précautions:

1. Après avoir procédé à l’allumage, examinez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés.
2. Si la flamme du brûleur s’éteint pendant que l’appareil est en marche, coupez immédiatement l’alimentation en gaz. Ouvrez le couvercle et laissez le gaz s’échapper pendant au moins 5 minutes avant de procéder de nouveau à l’allumage.
3. Avant d’utiliser le barbecue pour la première fois, faites-le fonctionner pendant environ 15 minutes en maintenant le couvercle fermé et en réglant le bouton de commande du gaz à la position élevée (HIGH), de façon à entraîner un nettoyage thermique des pièces internes et à dissiper l’odeur provenant du processus de fabrication et de la peinture.
4. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N’utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou inflammables. Ceux-ci pourraient endommager certaines pièces du barbecue et provoquer un incendie.

Brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert pendant que le brûleur est allumé.
2. Assurez-vous que le bouton de commande est à la position d’arrêt (OFF).
3. Ouvrez le valve du gaz naturel.
   Appuyez et tournez le bouton de commande à la position élevée (HIGH).Appuyez sur le bouton d’allumage et le brûleur devrait s’allumer.Si le brûleur ne s’allume pas, appuyez sur le bouton d’allumage à quelques reprises.Si le brûleur ne s'allume toujours pas après 5 secondes, tournez le bouton de commande à la position d'arrêt (OFF), attendez 5 minutes et répétez les étapes d'allumage.
4. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

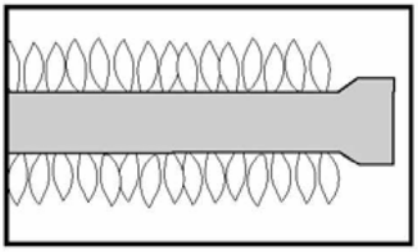
Allumage du brûleur latéral à l’aide du bâton allumeur

1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert pendant que le brûleur est allumé.
2. Retirez le bâton allumeur et fixez une allumette à son extrémité. Allumez l’allumette.
3. Une fois l’allumette allumée, maintenez la flamme à proximité des orifices du brûleur.
4. Appuyez le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d’une montre jusqu’à la position élevée (HIGH). Le brûleur devrait immédiatement s’allumer.
5. Réglez-le à la température de cuisson désirée.

Examinez la hauteur de la flamme une fois le brûleur allumé.
La flamme devrait être bleu-jaune et d'une hauteur variant entre 2,54 cm et 5 cm (1 po et 2 po).

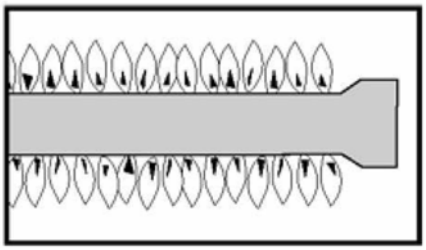
Vérifiez que le brûleur est bien allumé et que la combustion est appropriée (voir les figures A, B et C ci-dessous). Si la combustion est anormale, consultez la section *Dépannage* à la page 16 pour des mesures correctives.

FIG. A



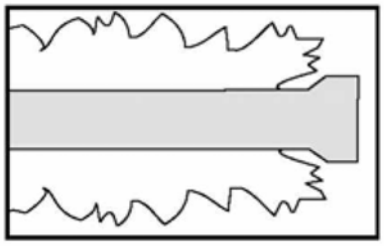
Combustion normale : faibles flammes bleues dont les extrémités sont jaunes et mesurant de 2,54 cm à 5 cm (1 po à 2 po).

FIG. B



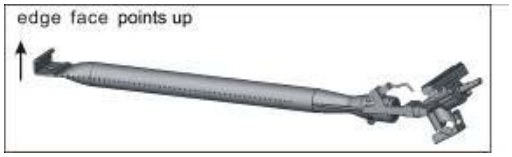
Combustion déréglée : flammes bleues fortes et bruyantes – trop d'air

FIG. C



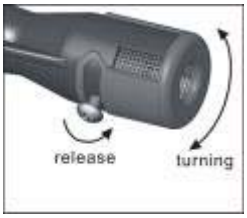
Combustion faible : flammes jaunes vacillantes – pas assez d'air.

Burner installation and adjustment

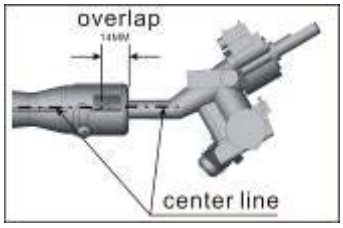


1. Le crochet devrait faire face vers le haut.

.



1. Dévissez la vis du tube du diffuseur.
2. Réglez la flamme en tournant la bague située sur la tête du tube du diffuseur.
3. Serrez la vis et assurez-vous qu'elle est fixée



1. Faites chevaucher de 1,98 cm (0,78 po) le tube du diffuseur et la buse lors de l'assemblage.
2. Maintenez alignés le centre du tube du diffuseur et celui de la buse.

Montées de flammes

Des montées de flammes se produisent parfois lorsque les aliments dégouttent sur la plaque de distribution de la chaleur ou les brûleurs. Un minimum de flammes est normal et souhaitable, puisqu'elles aident à donner un goût unique aux aliments cuits au barbecue. Il est cependant nécessaire de contrôler l'intensité des montées de flammes afin de diminuer les risques d'incendie et d'éviter de brûler ou de cuire inégalement les aliments.

AVERTISSEMENT :

Surveillez toujours attentivement le barbecue lorsqu'il est allumé. Réglez l'intensité des flammes à faible (LOW) ou à arrêt (OFF) si les montées de flammes s'intensifient.

Éteindre les brûleurs

1. Tournez toujours le bouton de commande du gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position élevée (HIGH), puis appuyez le bouton et tournez-le jusqu'à la position d'arrêt (OFF). Ne tournez jamais le bouton de commande sans l'enfoncer, cela pourrait l'endommager.
2. Tournez promptement la fourniture de gaz à la position "FERME" à la valve du gaz naturell.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit

a) Les nouveaux régulateurs sont munis d'un dispositif de sécurité qui restreint l'alimentation en gaz en cas de fuite. L'utilisation non sécuritaire du barbecue peut cependant activer le dispositif de sécurité sans qu'il y ait fuite de gaz.
b) Un soudain coupé de l'écoulement de gaz se produit typiquement si vous ouvrez la valve de gaz naturel rapidement, ou si un ou plusieurs des boutons de commande du brûleur est en position d'ouverture en ouvrant la valve de gaz naturel.
c) Ce procédé efficace avec le gaz naturel.
d) Pour vous assurer que le procédé est appliqué efficacement et de façon sécuritaire, veuillez suivre attentivement ces instructions :
   1. Fermez la valve de la conduite de gaz naturel
   2. Tournez tous les boutons de commande de brûleur à la position d'arrêt (OFF).
   3. Deconnectez le régulateur de l`admission de gaz.
   4. Ouvrez le couvercle du barbecue.
   5. ournez les boutons de commande du brûleur à la position élevée (HIGH).
   6. Attendez au moins une (1) minute.
   7. Tournez les boutons de commande à la position d'arrêt (OFF).
   8. Attendez au moins cinq (5) minutes.
   9. Reconnectez le régulateur à la fourniture de gaz naturel.
   10. Tournez lentement la valve du gaz naturel à ¼ à la fois et ayez la valve toute la voie ouverte
   11. (Assurez-vous que le couvercle soit ouvert pour ce qui suit.) Pour les barbecues munis d'un bouton d'allumage, tournez UN SEUL bouton de commande de brûleur avant à la position élevée (HIGH). Allumez le barbecue en appuyant sur le bouton d'allumage. Pour les barbecues à allumage automatique, appuyez le bouton de commande désiré et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez le déclic d'allumage.
   12. Une fois le premier brûleur avant allumé, tournez les autres boutons de commande à la position élevée (HIGH). **Si votre barbecue est muni de plus de deux brûleurs, mettez-les en marche UN À LA FOIS.
   13. Une fois tous les brûleurs avant ouverts, fermez le couvercle du barbecue.
   14. Attendez de 10 à 15 minutes; la température devrait atteindre de 204,4 °C à 232,2 °C (de 400 °F à 450 °F).

Entretien

IMPORTANT : Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le couvrir, afin de prévenir la corrosion causée par la condensation.

Mise en garde:

Le nettoyage et l'entretien du barbecue doivent toujours se faire une fois que celui-ci est refroidi, Avec la fourniture en combustible arrêté au cadran de commande et au tuyau de gaz naturel débranché.NE nettoyez AUCUNE pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagerait le fini.

Nettoyage

En procédant au brûlage après chaque utilisation du barbecue (pendant environ 15 minutes), vous préviendrez l'accumulation d'une trop grande quantité de résidus de nourriture.

Produits de nettoyage recommandés :

Savon à vaisselle liquide doux	Eau chaude
Tampon à récurer en nylon	Brosse métallique
Trombone	Couteau à mastiquer ou grattoir
Air comprimé	

N'utilisez PAS de produits nettoyants contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures

Utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude pour nettoyer. Rincez soigneusement à l'eau.

Surface intérieure

Si les parois intérieures du couvercle du barbecue présentent l'aspect de la peinture qui s'écaille, c'est que les résidus de graisse cuite ont été transformés en carbone et se décollent. Nettoyez-les soigneusement à l'aide d'une puissante solution de savon à vaisselle liquide et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement.

Parois intérieures du fond du barbecue : Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir ou d'un tampon à récurer. Nettoyez à l'aide d'une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher.

Grilles de cuisson : Les grilles de porcelaine ont une composition proche de celle du verre. Elles doivent être manipulées avec soin. Utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux ou de bicarbonate de soude et d'eau chaude pour les nettoyer. Vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive sur les taches rebelles. Rincez à l'eau.

Plaques de distribution de la chaleur : Nettoyez les résidus à l'aide d'une brosse métallique et lavez à l'eau savonneuse. Rincez à l'eau.

Bac ramasse-graisse : Videz périodiquement le bac et utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude pour le nettoyer.

Nettoyage de l’ensemble de brûleur

1. Arrêtez le gaz aux boutons de commande et à la valve de gaz naturel.
2. Retirez les grilles de cuisson et la plaque de distribution de la chaleur.
3. Retirez le bac ramasse-graisse.
4. Retirez le brûleur en dévissant l’écrou situé sous le « pied » du brûleur à l’aide d’un tournevis et de pinces.
5. Soulevez le brûleur et éloignez-le de l'orifice du robinet de gaz.
6. Nettoyez l’entrée du brûleur (le tube du diffuseur) à l’aide d’air comprimé ou d’une petite brosse à bouteille.
7. Enlevez tous les résidus d’aliments et les saletés de la surface extérieure du brûleur.
   Nettoyez tout orifice obstrué à l’aide d’une broche rigide (tel qu’un trombone déplié).

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide du bouton de commande ou de l'allumeur.	Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson	Nettoyez le fil ou l'électrode à l'aide d'alcool à friction
	L'électrode ou les brûleurs sont mouillés	Essuyez avec un chiffon
	L'électrode est fissurée ou fendue. Des étincelles sont visibles à la fissure	Remplacez l'électrode
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette	Il n'y a pas d'alimentation en gaz	Vérifiez si l'alimentation en gaz naturel est assurée. Si c'est le cas, contactez votre compagnie de gaz naturel. Si ce n'est pas le cas, consultez la section **" Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit " à la page 16**
	L'écrou de raccord et le détendeur-régulateur ne sont pas raccordés	Tournez l'écrou de raccord d'un demi-tour à trois quarts de tour de plus, jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé. Serrez UNIQUEMENT à la main; n'utilisez pas d'outils.
	L'alimentation en gaz est obstruée	Nettoyez les tubes du brûleur. Vérifiez si des tuyaux sont pliés
	La connexion est rompue entre le brûleur et le robinet	Reconnectez le brûleur et le robinet
	Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur	Nettoyez le diffuseur
	Les orifices du brûleur sont obstrués	Nettoyez les orifices du brûleur
Il y a baisse soudaine du débit de gaz ou la hauteur de flamme est réduite	Il n'y a plus de gaz	Vérifier si l'alimentation en gaz est assurée. Dans le cas contraire, contactez votre compagnie de fourniture de gaz naturel.
	Le dispositif d'excès de débit a peut-être été activé	Consultez la section **« Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit » à la page 16**

Combustion irrégulière. La flamme ne se propage pas sur toute la longueur du brûleur	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyez les orifices du brûleur
La flamme est jaune ou orangée	Le nouveau brûleur contient des résidus d'huile	Fermez le couvercle du barbecue et faites-le chauffer pendant 15 minutes
	Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur	Nettoyez le diffuseur
	Il y a des résidus de nourriture, de la graisse ou du sel sur le brûleur	Nettoyez le brûleur
	Le diffuseur reliant le robinet et le brûleur est mal aligné	Assurez-vous que le diffuseur du brûleur est bien connecté au robinet
La flamme s'est éteinte	Il y a des vents violents	Tournez le barbecue pour bloquer le vent ou augmentez l'intensité de la flamme
	Les réserves de gaz naturel sont faibles	Contactez votre compagnie de fourniture de gaz naturel.

Programme de garantie

Une **preuve d'achat** est requise pour se prévaloir du programme de garantie, lequel prend effet à compter de la date d'achat. Les clients qui ne peuvent fournir une preuve d'achat ou qui présentent leur demande après l'échéance de la garantie devront payer les pièces ainsi que les frais de transport et de manutention.

Garantie complète de 30 jours
Pendant les 30 jours suivant la date d'achat, toute pièce manquante sera remplacée sans frais sur présentation d'une preuve d'achat valide.

Garantie limitée
Garantie limitée d'un (1) ans sur les tubes de brûleur en acier inoxydable.
Garantie limitée d'un (1) an sur toutes les pièces endommagées nécessaires au fonctionnement du barbecue au gaz.

Dispositions de la garantie :
- La présente garantie est non transférable et ne couvre pas les défaillances résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une installation ou d'un entretien inadéquats.
- La présente garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant n'est pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs et des coûts de main-d'œuvre.
- La présente garantie ne couvre pas les ébréchures et les égratignures sur les surfaces en porcelaine ou peintes, ni la corrosion et la décoloration causées par une mauvaise utilisation, un manque d'entretien, un milieu hostile, un accident, une transformation du produit, un emploi abusif ou une négligence.
- La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques qui entraînent une ébréchure des pièces en porcelaine, ou tout dommage causé aux autres composants utilisés dans le cadre de l'installation ou de l'utilisation du barbecue au gaz.

L'acheteur initial est responsable des frais de transport et de manutention pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. Les clients qui ne peuvent fournir une preuve d'achat ou qui présentent leur demande après l'échéance de la garantie devront également payer les pièces.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas la limitation ou l'exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que ces limitations et exclusions pourraient ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE, COMPOSEZ LE :1-877-630-5396, DU LUNDI AU VENDREDI, DE 10 h -19 h (HNE).

Fabriqué par : Lucas BBQ Co., Ltd.

Imprimé en Chine